Véritable moelleux au chocolat

4.5/5

1881 commentaires

Moelleux chocolat

+ 137

40 min • Très Facile • Bon Marché

Ingrédients

− 6 personnes +

Afficher le prix

125 g
de farine

125 g
de beurre doux

250 g
de sucre semoule

Ingrédient incontournable

200 g
de chocolat noir

½ sachet
de levure

4
oeufs

Ustensiles

1 casserole
Top 3 des batteries de casseroles
+ de détails

1 Four
top des meilleurs fours
+ de détails

1 Fouet cuisine
Top 5 des meilleurs fouets
Acheter

1 balance de cuisine
Top des meilleures balances
+ de détails

Préparation

Temps total : 40 min		
Préparation : 10 min	**Repos :** -	**Cuisson :** 30 min

ÉTAPE 1

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Faire fondre le chocolat dans une casserole.

ÉTAPE 2

Hors du feu, ajouter le beurre,

ÉTAPE 3

la farine et la levure.

ÉTAPE 4

Fouetter les jaunes d'oeuf avec le sucre

ÉTAPE 5

et un peu d'eau pour faire mousser

ÉTAPE 6

puis l'ajouter à la préparation chocolatée.

ÉTAPE 7

Battre les blancs en neige et les incorporer dans la casserole tout doucement.

ÉTAPE 8

Verser le tout dans un moule beurré à bords hauts

ÉTAPE 9

et enfourner pendant environ 35 minutes.

ÉTAPE 10

On peut ajouter du sucre glace ou du chocolat fondu, pour décorer le dessus du gâteau.

ÉTAPE 11

Déguster